

MARMELLATE E CONSERVE

Marmellata di kiwi

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **1 pezzi** DIFFICOLTÀ: **molto bassa** PREPARAZIONE: **60 min** COTTURA: **40 min** COSTO:

basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**

NOTE: + 2 ORE DI RIPOSO



La **marmellata di kiwi** è una [conserva](#) deliziosa e ricca di vitamina C, **perfetta per la colazione o la merenda**. Esistono diverse ricette per la **marmellata di kiwi**, alcune prevedono solo kiwi e zucchero, mentre altre aggiungono altri frutti come mele, limoni o vaniglia per un sapore più complesso, **la nostra ricetta è molto semplice**, infatti abbiamo usato solo frutta e zucchero per realizzare la nostra confettura di kiwi, ma in fondo alla ricetta troverai alcune varianti della marmellata di kiwi che potresti provare.

Ecco altre ricette che potrebbero interessarti:

[Confettura di ciliegie speziata](#)

[Marmellata di pomodori verdi](#)

[Marmellata di arance e limoni](#)

[Marmellata di mele e zenzero](#)

[Cotognata](#)

COSA SERVE PER FARE LA MARMELLATA

DI KIWI

KIWI 1 kg

ZUCCHERO SEMOLATO 300 gr

LIMONE biologico - 1

COME SI PREPARA LA MARMELLATA DI KIWI

- 1 Lava e pela i kiwi, tagliali a metà e privali della parte centrale che è piuttosto legnosa. Riduci la polpa dei kiwi a cubetti e tieni da parte, infine lava e taglia a metà un limone biologico, spremine il succo ma non buttare ciò che resta del frutto.





- 2 In una casseruola unisci la dadolata di kiwi con lo zucchero semolato, mescola bene il tutto a fuoco spento, versa anche il succo di limone filtrato da eventuali semi e accendi il fuoco. Unisci anche le due metà di limone già spremuto che farai cuocere con la confettura.





3 Cuoci i kiwi per 40 minuti mescolando frequentemente, a fuoco medio basso. Man mano che si forma, elimina la schiuma che vedrai in superficie. Per fare questa operazione puoi usare un cucchiaino o una schiumarola.

Dopo 40 minuti toglie le bucce di limone e frulla il composto con il mixer ad immersione.

Per capire se la marmellata è pronta metti un cucchiaino di marmellata su un piattino e poi inclinalo, se la marmellata rimane compatta puoi spegnere perché è pronta. Al contrario prosegui la cottura per qualche minuto. Versa subito la marmellata nei vasetti sterilizzati chiudili bene, capovolgili e aspetta che siano completamente freddi prima di girarli e conservarli in un posto fresco e riparato dalla luce diretta.





3 VARIANTI DELIZIOSE DELLA MARMELLATA DI KIWI

Marmellata di Kiwi e Zenzero

Un tocco piccante e speziato per esaltare il sapore del kiwi. Aggiungi un cucchiaino di zenzero

grattugiato o un pizzico di zenzero in polvere durante la cottura per un gusto indimenticabile.

Marmellata di Kiwi e Lime

Un connubio di sapori freschi e aciduli. Aggiungi il succo e la scorza grattugiata di un lime durante la cottura per un gusto vivace e aromatico.

Marmellata di Kiwi e Vaniglia

Un aroma dolce e delicato che avvolge il palato. Aggiungi un baccello di vaniglia durante la cottura o un cucchiaino di estratto di vaniglia alla fine per un gusto raffinato ed elegante.